

M E N U

# DÉJEUNER

*Ce menu peut être servi en une heure*

68 €

—  
SOUPE DE FÉVETTES À LA SARRIETTE

*Émulsion de scamorza fumée et petits croûtons dorés*

—

FILETS DE ROUGET BARBET, EN FLEURS DE COURGETTE

*Sauce chermoula fleurée au cumin*

—

NUAGE DE LAIT, TUILE DE BOUDOIR

*Fraises des bois fraîches*

Yannick Alléno

À L'HOTEL HERITAGE  
MONTE-CARLO

NOS PRÉPARATIONS

# CRÉATIVES FROIDES

*Soupes et crème froides rafraîchissantes*

NAGE FROIDE DE LANGOUSTINES AUX PRIMEURS VERTS – 79 €  
*Volée de cerfeuil et graines d'anis vert*

SOUPE DE FÉVETTES À LA SARRIETTE – 19 €  
*Émulsion de scamorza fumée et petits croûtons dorés*

BISQUE FROIDE DE HOMARD BLEU – 32 €  
*Crème fouettée à la pistache torréfiée*

*Hors d'œuvres végétaux*

SALADE DE LÉGUMES CRUS « MONTE-CARLO » – 29 €  
*Coulis de pistaches vertes à l'huile de tagète*

CAVIAR D'AUBERGINE LÉGÈREMENT ÉPICÉ – 19 €  
*Coulis d'avocat à l'huile de livèche*

BAVAROIS MOELLEUX DE POIVRON ROUGE – 17 €  
*Gaspacho de tomate au vinaigre de Xérès*

RAVIOLES POTAGÈRES – 26 €  
*Bouillon d'extractions perlé à l'huile d'olive*

**Yannick Alléno**

À L'HOTEL HERITAGE  
MONTE-CARLO

## *Hors d'œuvres froids*



**SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE – 27 €**

*Accompagné de pain à la meule toasté*

**KING CRABE, NAPPÉ D'UNE CRÈME DE FERME AU CITRON CAVIAR – 44 €**

*Bouillon aux algues Nori et aux herbes fraîches*

**SASHIMI DE DAURADE ROYALE – 36 €**

*Vinaigrette aux parfums japonais et perles de gingembre*

## **NOS PRÉPARATIONS**

# CRÉATIVES CHAUDES



**SOUFFLÉ AU FROMAGE À LA VAPEUR – 36 €**

*Sauce composée, croquant de céleri et râpée de noix de muscade*

**TARTE FRIANDE AUX LANGOUSTINES – 115 €**

*Beurre monté au caviar osciètre*

**QUENELLES MOELLEUSES DE BAR – 33 €**

*Marinière de coquillages aux herbes à soupe*

**Yannick Alléno**

**À L'HOTEL HERITAGE**

MONTE-CARLO

NOS

# POISSONS ET VIANDES

*Accompagnés de « gros farcis »*



**FILETS DE ROUGET BARBET, EN FLEURS DE COURGETTE** – 52 €  
*Sauce chermoula fleurée au cumin*

**DOS DE LOUP CONTISÉ AU PISSALAT** – 66 €  
*Vierge de tomate à la ciboulette*

**SPAGHETTI DE HOMARD BLEU** – 88 €  
*Jus des têtes à peine crémé*

**SAINT-PIERRE DORÉ AU CURRY DE MADRAS** – 59 €  
*Coulis de crustacé à la citronnelle, fondue de cébettes au jus de coco*

**VAPEUR DE BLANC DE TURBOT À LA CONFITURE D'ALGUES** – 62 €  
*Bouillon dashi et concombre au sel*

**HOMARD BLEU AU BARBECUE** – 97 €  
*Beurre blanc au gingembre*

**FILET DE BŒUF RÔTI AU BEURRE DE ROMARIN** – 61 €  
*Pétales de fleurs de courgette, condiments à la graine de moutarde*

**CARRÉ D'AGNEAU À LA MÉLISSE** – 57 €  
*Brunoise de cœur de blette fondante aux condiments*

**LASAGNE À LA BOLOGNAISE GRATINÉE AU PARMESAN** – 39 €  
*Recette de Luigi, accompagnée d'une salade de cœur de laitue*

**Yannick Alléno**

**À L'HÔTEL HERITAGE**  
MONTE CARLO

NOS

# DESSERTS

*Et toutes préparations sans sucre*



MERINGUE SOUFLÉE D'UNE LÉGÈRETÉ INCROYABLE – 22 €

*Glace au « Caviar » de vanille*

TARTE FINE AU CHOCOLAT ET AU CAFÉ – 22 €

*Sabayon rubané à l'Amaretto*

MOUSSE MONTE-CARLO – 28 €

*Fraises confites dans leur jus vanillé*

TUILES DE POMME DE TERRE ET GLACE À LA MASCARPONE – 22 €

*Orange confite à l'eau de bouleau*

NUAGE DE LAIT, TUILE DE BOUDOIR – 26 €

*Fraises des bois fraîches*

RHUBARBE CONFITE EN CROÛTE – 22 €

*Jus et sorbet herbacé*

SANS GLUTEN, UNE TUILE DE PÂTE D'AMANDE – 22 €

*Gelée de cerises Amarena et Griottines*

**Yannick Alléno**

À L'HÔTEL HERITAGE  
MONTE-CARLO

M E N U

# MONTE- CARLO

145 €



**CAVIAR D'AUBERGINE LÉGÈREMENT ÉPICÉ**

*Coulis d'avocat à l'huile de livèche*

**SASHIMI DE DAURADE ROYALE**

*Vinaigrette aux parfums japonais, aux perles de gingembre*

**SOUFFLÉ AU FROMAGE À LA VAPEUR**

*Sauce composée, croquant de céleri et râpée de noix de muscade*

**FILET DE BŒUF RÔTI AU BEURRE DE ROMARIN**

*Pétales de fleurs de courgette, condiments à la moutarde*

**MERINGUE SOUFFLÉE D'UNE LÉGÈRETÉ INCROYABLE**

*Glace au « Caviar » de vanille*

*Accords mets vins*

XX€

**Yannick Alléno**

À L'HÔTEL HÉRITAGE  
MONTE-CARLO

M E N U

# HERMITAGE

235 €



**RAVIOLES POTAGÈRES**

*Bouillon d'extractions perlé à l'huile d'olive*

**NAGE FROIDE DE LANGOUSTINES AUX PRIMEURS VERTS**

*Volée de cerfeuil et graines d'anis vert*

**QUENELLES MOELLEUSES DE BAR**

*Marinière de coquillages aux herbes à soupe*

**VAPEUR DE BLANC DE TURBOT À LA CONFITURE D'ALGUES**

*Bouillon dashi et concombre au sel*

**CARRÉ D'AGNEAU À LA MÉLISSE**

*Brunoise de cœur de blette fondante aux condiments*

**MOUSSE MONTE-CARLO**

*Mousse de lait frappée*

**TARTE FINE AU CHOCOLAT ET AU CAFÉ**

*Sabayon rubané à l'Amaretto*

*Accords mets vins*

XX€

**Yannick Alléno**

A L'HÔTEL HERMITAGE  
MONTE-CARLO